



TAPAS para começar

Start with TAPAS

CROQUETE DE NOVILHO, MOSTARDA NACIONAL (unid.) 3€
BEEF CROQUETTE, PORTUGUESE MUSTARD (unit)

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES (unid.) 3.5€
CRAB PATE & PICKLES (unit)

OSTRAS DE AVEIRO AO NATURAL (unid.) 3.5€
FRESH PORTUGUESE OYSTERS (unit)

FRIGIDEIRA DE COGUMELOS SALTEADOS COM PRESUNTO 8€
SAUTÉED MUSHROOMS & SMOKED HAM

LASCAS DE BATATA COM BEETCHUP 5€
FRIED POTATO SKIN & BEETCHUP

NACHOS COM GUACAMOLE 6€
NACHOS & GUACAMOLE

PEIXINHOS DA HORTA, MAIONESE DE LIMÃO 6.5€
GREEN BEANS TEMPURA, LEMON MAYONNAISE
Tempo preparação médio:12 min. | Preparation time:12 min.

FATIAS DE PÃO SALOIO TORRADO TOMATE E PRESUNTO 6.5€
TOMATO & PROSCIUTTO BRUSCHETTA

ESPETADINHA DE FRANGO GLACEADO EM MEL, SOJA E CEBOLINHO 8 €
CHICKEN SKEWER GLAZED WITH HONEY, SOY & CHIVES

TOSTA DE FRANGO, QUEIJO BRIE E ORÉGÃOS 10€
CHICKEN, BRIE & OREGANO TOAST

TÁRTARO DE SALMÃO, RÚCULA SELVAGEM, MANGA, ABACATE 13€
SALMON TARTARE, ROCKET SALAD, MANGO & AVOCADO

CAMARÃO NA FRIGIDEIRA, ALHO E MALAGUETA 14€
SAUTÉED SHRIMP, GARLIC & CHILLI

**SALADA DE BURRATA COM PERA COZIDA EM PORTO E
VINAGRETE MEL E MOSTARDA 14€**
*BURRATA & PEAR COOKED IN OPORTO WINE SALAD, MUSTARD &
HONEY VINAIGRETTE*

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS PORTUGUESES 16€
BOARD OF PORTUGUESE CHEESES & CHARCUTERIE



OS QUASE PRINCIPAIS

LOOKS LIKE MAIN COURSES

POKE BOWL DE QUINOA COM ABACATE E SALMÃO MARINADO 15€
QUINOA & AVOCADO POKE BOWL & MARINATED SALMON

FRIGIDEIRA DE BACALHAU E CAMARÃO À BRÁS COM AZEITONAS 14€
COD FISH & SHRIMP SAUTÉED, ONION, POTATO, EGGS & OLIVES

FRIGIDEIRA DE COGUMELOS E ALHO FRANCÊS À BRÁS COM AZEITONAS 13€
MUSHROOMS & LEEK SAUTÉED, ONION, POTATO, EGGS & OLIVES

PICA PAU DE NOVILHO, PÃO RÚSTICO, CHIPS 15€
STIR-FRIED BEEF, RUSTIC BREAD & CHIPS

HAMBÚRGUER DE PICANHA EM BRIOCHE, BACON, QUEIJO BRIE, COGUMELOS PORTOBELLO E MOLHO DE ALHO 15€
BURGUER IN BRIOCHE BUN, BACON, BRIE CHEESE, PORTOBELLO MUSHROOMS & GARLIC SAUCE

PREGO DO LOMBO EM BOLO DO CACO 16€
SIRLOIN STEAK SANDWICH, PORTUGUESE BREAD

DOCES CASEIROS

HOMEMADE DESSERTS

CHURROS COM MOLHO DE CHOCOLATE QUENTE 5€
CHURROS & HOT CHOCOLATE SAUCE

CRUMBLE DE ANANÁS NO FORNO COM CREME DE BAUNILHA 7€
PINEAPPLE CRUMBLE & VANILLA SAUCE

MOUSSE DE CHOCOLATE CASEIRA COM SALAME 6€
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE & SWEET SALAMI

GELADO ARTESANAL (BOLA) 4€
ICE CREAM & SORBET (SCOOP)

SALADA DE FRUTOS TROPICAIS 5€
TROPICAL FRUITS SALAD